

SPEISEKARTE

VORSPEISEN | APPETIZERS €


Gemischter Beilagensalat | Hausdressing € 6,50
Mixed lettuce as a side dish | salad dressing

La Cave Bowle „Vegan“ € 8,50
Mix-Salat | Wildkräuter | Rote Bete | Nüsse | würziges Popcorn
Mixed salad | wild herbs | red beet | nuts | spicy popcorn

Heumilch Mozzarella € 15,50
Tomaten-Tatar | Basilikum | Rucola
Hay milk mozzarella | tomato tartare | basil | rocket

Caesar Salad € 16,50
Romana-Salat | Kirschtomaten | Gurke | Speck | Hähnchenbrust
Caesar salad | romaine lettuce | cherry tomatoes | cucumber | bacon | chicken breast

Ceviche vom Label Rouge Lachs € 17,00
Limette | Avocado-Sorbet | Lachs-Kaviar | Chili | Koriander
Ceviche from Label Rouge salmon | limette | avocado sorbet | salmon caviar | chili | coriander

Klassisches Tatar vom regionalen Rind € 16,50
Bio-Ei | Dijon-Senf | Schwarzbrot 
Classic tartar from regional beef | bio egg | Dijon mustard | black bread

SUPPEN | SOUPS

Rinderkraftbrühe € 9,00
Hausgemachte Markklößchen | Wurzelgemüse
Beef bouillon | homemade marrow dumplings | root vegetables

Bärlauch Cremesuppe € 9,00
Knuspriger Speck | Croûtons | Sauerrahm
Wild garlic cream soup | crispy bacon | croûtons | sour cream

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES


Spaghetti Bolognese € 18,50
Gehobelter Parmesan | Basilikum
Sliced Parmesan cheese | basil

Hausgemachter La Cave Burger € 19,50
Rindfleisch-Patty | Cheddar | Speck | BBQ-Sauce | Pommes frites
Homemade La Cave burger | beef patty | cheddar | bacon | BBQ-sauce | french fries


MENU

€

Klassisches Hühnerfrikassee € 22,50
Reis | Erbsen | Möhren | Spargel
Classic chicken fricassee | rice | peas | carrots | asparagus

Kotelett vom Pfälzer Landschwein € 24,50
Bratkartoffeln | saisonales Gemüse 
Palatinate country pork chop | roast potatoes | seasonal vegetables

Tafelspitz vom Rind € 28,00
Bouillonkartoffeln | Spinat | Apfel-Meerrettich
Boiled beef | bouillon potatoes | spinach | apple horseradish

Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb € 28,50
Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren kaltgerührt 
Original Wiener Schnitzel of local veal | potato salad | lemon cold-stirred cranberries

Auf Anfrage auch mit glutenfreier Panade möglich. | Also available with gluten-free breading upon request.

In Aromen gebratenes Rumpsteak € 37,00
Bratkartoffeln | Bohnengemüse | Schmorzwiebeln | Portwein-Jus
Rump steak roasted in flavours | roast potatoes | bean vegetables | braised onions port wine jus

Gebratenes Lachsfilet € 28,00
Handgemachte Tagliatelle | Lauchgemüse | Zitronen-Beurre-blanc | Petersilie
Roasted salmon fillet | handmade tagliatelle | leek vegetables | lemon beurre blanc | parsley

Purisotto (vegetarisch | vegan) € 19,50
Cremiger Risotto | Kräutersaitling | Trüffelchips | Petersilie
Creamy risotto | herb sauté | truffle chips | parsley

Wechselnde Tagesempfehlung € 18,50
Immer montags bis donnerstags | Today's suggestion always Monday to Thursday

Nachspeisen finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte.
You will find desserts on our separate menu.

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an! | For food intolerances, please ask our service staff!

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. | The prices include service and statutory VAT.